

Musaka bez mesa :)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice srednje velicine
- **200 g** pecenice
- **200 g** kackavalja
- 2 jajeta
- **1** **caš**akisele pavlake
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloorigana**
- **malobrašna**

Priprema

Tikvice oljuštite i secete uzduž na ne baš debele parcice, usolite i stavite u rešetku za ceenje na bar 30 minuta da puste tecnost. Posle uvaljate u brašno i pecete na pek papiru u rerni dok ne porumene. Mogu se pržiti i u tiganju na ulju, kako ko voli. Kackavalj izrendati. Kada se tikvice ispeku reati u vatrostalnu ciniju red tikvica, pa pecenice pa kackavalja i tako dok se ne potroši materijal. Na kraju izmutiti jaja sa pavlakom, malo suvog biljnog zacina, origana i bibera. Preliti jelo tom smesom. Peci u rerni na 200°C oko 30 minuta (dok ne porumeni). Uživajte :)

Savet